



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-02112022-239983
CG-DL-E-02112022-239983

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 541]
No. 541]

नई दिल्ली, बुधवार, नवम्बर 2, 2022/कार्तिक 11, 1944
NEW DELHI, WEDNESDAY, NOVEMBER 2, 2022/KARTIKA 11, 1944

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 31 अक्टूबर, 2022

फा. सं. स्टैंडर्ड/39-एफए/नोटिफिकेशन/2022.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और आगे संशोधन, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्र सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए करना चाहती है, करने के लिए कतिपय विनियमों का प्रारूप इनसे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित करती है और एतद्वारा नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

यदि कोई आपत्ति या सुझाव हो तो उसे मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा regulation@fssai.gov.in पर ई-मेल से भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार निर्धारित तिथि तक प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2022 है।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 (जिन्हें एतदपश्चात् 'उक्त विनियम' कहा जाएगा) के,-

(1) विनियम 2.2 के उप-विनियम 2.2.1 के,-

- (क) "ताड़ का तेल" से संबंधित खंड 19 की सारणी के कॉलम (3) में पैरामीटर के सामने वाली '50°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' प्रविष्टि की जगह "1.454-1.456" प्रतिस्थापित की जाएगी;
- (ख) "पामोलिन" से संबंधित खंड 20 की सारणी के कॉलम (2) में '40°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' प्रविष्टि की जगह "1.458-1.460" प्रतिस्थापित की जाएगी;
- (ग) 'ताड़ की गिरी का तेल' से संबंधित खंड 21 की सारणी के कॉलम (3) में पैरामीटर के सामने वाली '40°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' प्रविष्टि की जगह "1.448-1.452" प्रतिस्थापित की जाएगी;
- (घ) "पाम सुपरोलीन" से संबंधित खंड 29 की सारणी के कॉलम (3) में पैरामीटर के सामने वाली '40°सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक' प्रविष्टि की जगह "1.459-1.460" प्रतिस्थापित की जाएगी;

(2) विनियम 2.5 के उप-विनियम 2.5.2 के 'विखंडित अथवा पुनरूपित मांस उत्पाद' से संबंधित खंड 2 के नीचे निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

"2क. मांस सॉसेज

1. इस खंड के अंतर्गत निर्धारित मानक ताजा अथवा पके मांस सॉसेज पर लागू होगा।
2. सॉसेज वह उत्पाद होता है जो आवरणों (प्राकृतिक/कृत्रिम) में कीमा मांस (सूअर, पोल्ट्री अथवा अन्य खाद्य पशु का मांस) तथा अन्य संघटक (वसा/तेल, नमक, जल, एक्स्टेंडर, मसाले इत्यादि) भरकर तैयार किया जाता है, जिसे ताजा(कच्चा), किण्वित, पके और/अथवा धूमित रूप में विपणित किया जा सकता है।
3. ताजा मांस सॉसेज स्वादिष्ट हो, इसका सुवास मनोहर हो तथा यह देखने में आकर्षक हो। इसमें कोई बाहरी अथवा अन्य कोई आपत्तिजनक गंध न हो। ताजा मांस सॉसेज उत्पाद की लाक्षणिक अच्छी समरूप संरचना वाला हो। उत्पाद में बाल तथा हड्डियों के टुकड़े न हों। उत्पाद गंध तथा कीट व कुतरने वाले जीवों के संदूषण से मुक्त हो। उसमें अन्य कोई हानिकारक पदार्थ न हो।
4. संघटक – मांस तथा इन विनियमों के अंतर्गत निर्धारित विखंडित, पुनरूपित, संसाधित और धूमित तथा शुष्क/किण्वित मांस के मानक में यथाविहित अन्य संघटक।
5. सामान्य अपेक्षाएँ
 - 5.1 ताजा सॉसेज एक अथवा अधिक तरह के ताजा, शीतित अथवा प्रशीतित मांस से तैयार किए जाएँ।
 - 5.2 धूमित सॉसेज एक या अधिक तरह के ताजा, शीतित अथवा प्रशीतित मांस से तैयार किए जाएँ तथा उन्हें केवल सख्त लकड़ी अथवा अन्य गैर-राल सामग्री से धूमित किया जाए।
 - 5.3 पका सॉसेज एक या अधिक तरह के ताजा, शीतित अथवा प्रशीतित मांस से तैयार किया जाएगा तथा उसका आंतरिक तापमान 75°C लाने के लिए उसे पकाया जाएगा।
 - 5.4 शुष्क/किण्वित सॉसेज एक या अधिक तरह के उस ताजा, शीतित अथवा प्रशीति मांस से तैयार किया जाएगा, जिसे नियंत्रित प्रक्रिया से शुष्क किया गया हो।
6. तैयारी और प्रसंस्करण
 - (i) मिसिंग: शीतित/प्रशीतित मांस/छिछड़े/छीलन का कीमा यांत्रिक मांस मिसर से बनाया जाएगा। सूअर की वसा का कीमा उसे प्रशीतित करने के बाद बनाया जाएगा।

- (ii) इमल्सिफिकेशन: सॉसेज बनाने के लिए प्रयुक्त कीमा मांस तथा अन्य संघटकों का महीन पेस्ट (मांस पायस) बनाने के लिए उनका मांस कर्तक (बाउल चोपर) से पायसीकरण किया जाएगा।
- (iii) भराई और जुड़ाई: कीमा मांस अथवा मांस पायस को आवरण में यांत्रिक भराई मशीन से भरा जाए। सॉसेज की जुड़ाई हाथ से अथवा जोड़ बनाने की यांत्रिक मशीन से बनाई जाएगी।
- (iv) पकाई (पके सॉसेज पर लागू): भरे हुए तथा जुड़े हुए सॉसेज का आंतरिक तापमान 75°C लाने के लिए उन्हें उपयुक्त रीति से पकाया जाएगा।
- (v) शीतन (पके सॉसेज पर लागू): पके सॉसेज को शीतन/ प्रशीतन से पहले 40°C से कम तापमान तक ठंडा किया जाएगा।

7. भंडारण अपेक्षाएँ –

- (i) ताजा मांस सॉसेज का तापमान 12 घंटों के अंदर 4°C कर लिया जाए।
- (ii) ताजा शीतित सॉसेज 4°C से अनधिक तापमान पर रखा जाए।
- (iii) ताजा अथवा पके सॉसेज को प्रशीतन से पहले शीतित किया जाए तथा प्रशीतन - 18°C या उससे कम तापमान तक किया जाए।
- (iv) पका तथा शीतित सॉसेज 4°C से अनधिक तापमान पर रखा जाए।
- (v) प्रशीतित सॉसेज -18°C अथवा उससे न्यून तापमान पर रखा जाए।

8. तैयार उत्पाद का संघटन: उत्पाद निम्नलिखित संघटनात्मक अपेक्षाओं के अनुरूप हो –

| क्रम सं. | पैरामीटर | अपेक्षा | | |
|----------|----------------------------|---------|------------|---------------|
| | | ताजा | पका/ धूमित | शुष्क किण्वित |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| 1 | मांस, न्यूनतम (भारानुसार) | 50% | 60% | 65% |
| 2 | नमी, अधिकतम (भारानुसार) | 65% | 60% | 50% |
| 3 | कुल एश, अधिकतम (भारानुसार) | 3% | 3% | 3% |

- 9. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुमत खाद्य संयोजी पदार्थ हो सकते हैं।
 - 10. उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जीवाणुओं संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
 - 11. इस मानक की अपेक्षाओं के अतिरिक्त इन विनियमों के तहत निर्धारित विखंडित अथवा पुनरूपित मांस उत्पाद के मानक इन उत्पादों पर लागू होंगे।”;
- (3) विनियम 2.9 के उप-विनियम 2.9.42 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“2.9.43 शुष्कित विलायती दमनक

(1) साबुत शुष्कित विलायती दमनक

साबुत शुष्कित विलायती दमनक से *Asteraceae* कुल के सदाबहार पौधे *Artemisia dracuncululus Linnaeus* के सूखे पत्ते अभिप्रेत हैं। सूखे पत्तों का रंग पीताभ हरित से लेकर धूसर-हरित होता है। “यह कवक सहित बाहरी दृश्यमान जैविक अथवा अजैविक पदार्थ;

जीवित अथवा मृत कीटों और पीड़कनाशियों; कुतरने वाले जीवों पशु अथवा मानव मूल के ऊतकों एवं मल से मुक्त हो।” इसमें विहित प्रजातियों के अतिरिक्त अन्य किसी पौधे की प्रजाति न हो।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

| क्रम सं. | अभिलक्षण | अपेक्षाएँ |
|----------|--|-----------|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. | आर्द्रता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | 10 |
| 2. | कुल एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम) | 12 |
| 3. | अम्ल-अघुलनशील एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम) | 1.5 |
| 4. | वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100 ग्रा, शुष्क आधार पर (न्यूनतम) | 0.6 |
| 5. | बाहरी पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | न हो |
| 6. | बाहरी सामग्री, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | 1 |
| 7. | टूटे तने, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | 3 |
| 8. | पीले अथवा भूरे पत्ते, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | 15 |

स्पष्टीकरण – (i) बाहरी वानस्पतिक पदार्थ – उत्पाद के मूल पौधे का वानस्पतिक पदार्थ। [पीले और भूरे पत्ते, पिसा हुआ डंठल और कलियाँ बाहरी सामग्री मानी जाएँ]

(ii) बाहरी पदार्थ से कोई दृश्यमान आपत्तिजनक तथा संसूचनीय बाहरी पदार्थ अथवा सामग्री, जो मसाले के पौधे के प्राकृतिक अंगों से सम्बद्ध न हो; जैसे डंडियाँ, कंकर, तथा अन्य कोई सामग्री।

(iii) वर्णलेखी अपेक्षाएँ – विलायती दमनक के सूखे पत्तों के जल/वाष्प आसवन से प्राप्त तथा गैस वर्णलेखी द्वारा विश्लेषित वाष्पशील तेल में निम्नलिखित मुख्य घटक होंगे: cis- β -ओसिमीन, trans- β -ओसिमीन, ट्रांसैनिथोल, मेथिलकैविकोल (एस्ट्रागोल), और मेथिलयुजेनॉल। वाष्पशील तेल में सेबिनेन अथवा एलिमाइसिन की सार्थक मात्रा न हो।

(2) शुष्कित विलायती दमनक का पाउडर

शुष्कित विलायती दमनक के पाउडर से *Asteraceae* कुल के सदाबहार पौधे *Artemisia dracunculus* Linnaeus के सूखे पत्तों को पीसकर बनाया गया पाउडर अभिप्रेत है। “यह कवक सहित बाहरी दृश्यमान जैविक अथवा अजैविक पदार्थ; जीवित अथवा मृत कीटों और पीड़कनाशियों; कुतरने वाले जीवों पशु अथवा मानव मूल के ऊतकों एवं मल से मुक्त हो।” इसमें विहित प्रजातियों के अतिरिक्त अन्य किसी पौधे की प्रजाति न हो।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

| क्रम सं. | अभिलक्षण | अपेक्षाएँ |
|----------|---|-----------|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. | आर्द्रता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | 10 |

| | | |
|----|--|------|
| 2. | कुल एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम) | 12 |
| 3. | अम्ल-अघुलनशील एश, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत, शुष्क आधार पर (अधिकतम) | 1.5 |
| 4. | वाष्पशील तेल अंश, मि.ली/100 ग्रा, शुष्क आधार पर (न्यूनतम) | 0.5 |
| 5. | बाहरी पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | न हो |
| 6. | बाहरी सामग्री, द्रव्यमान के अनुसार प्रति शत (अधिकतम) | 1 |

स्पष्टीकरण – (i) बाहरी वानस्पतिक पदार्थ – उत्पाद के मूल पौधे का वानस्पतिक पदार्थ [पीले और भूरे पत्ते, पिसा हुआ डंठल और कलियाँ बाहरी सामग्री मानी जाएँ]

(ii) बाहरी पदार्थ से कोई दृश्यमान आपत्तिजनक तथा संसूचनीय बाहरी पदार्थ अथवा सामग्री, जो मसाले के पौधे के प्राकृतिक अंगों से सम्बद्ध न हो; जैसे डंडियाँ, कंकर, तथा अन्य कोई सामग्री।

(iii) वर्णलेखी अपेक्षाएँ – विलायती दमनक के सूखे पत्तों के जल/वाष्प आसवन से प्राप्त तथा गैस वर्णलेखी द्वारा विश्लेषित वाष्पशील तेल में निम्नलिखित मुख्य घटक होंगे: cis- β -ओसिमीन, trans- β -ओसिमीन, ट्रांसैनिथोल, मेथिलकैविकोल (एस्ट्रागोल), और मेथिलयुजेनॉल। वाष्पशील तेल में सेबिनेन अथवा एलिमाइसिन की सार्थक मात्रा न हो।“;

(4) विनियम 2.10 के “पैकेज बंद पेय जल (खनिज जल से भिन्न) से संबंधित उप-विनियम 2.10.8 के नीचे, -

क) “ओर्गेनोलेप्टिक और भौतिक पैरामीटर” संबंधी सारणी 2 की क्रम संख्या 5 के सामने कॉलम (3) की प्रविष्टि की जगह “75 से 500” प्रतिस्थापित की जाएगी;

ख) “अत्यधिक मात्रा में अवांछनीय पदार्थों से सम्बंधित साधारण पैरामीटर” संबंधी सारणी 3 की,-

(i) क्रम संख्या 15 के सामने कॉलम (3) की प्रविष्टि की जगह “10 से 75” प्रतिस्थापित की जाएगी;

(ii) क्रम संख्या 16 के सामने कॉलम (3) की प्रविष्टि की जगह “5 से 30” प्रतिस्थापित की जाएगी”;

(5) “निजस्वमूलक खाद्य” संबंधी विनियम 2.12 के उप-विनियम 2.12.1 के खंड (1) के पश्चात निम्नलिखित खंड अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्, -

(1क) जिन उत्पादों में संघटकों, जिनमें मानकीकृत खाद्य उत्पादों के लिए लागू सहयोज्य पदार्थ शामिल हैं, के योजन से मानकीकृत खाद्य उत्पादों में एफ.एस.एस.आर के तहत परिभाषित क्षैतिज पैरामीटर्स के साथ-साथ ऊर्ध्वज पैरामीटर्स में कोई परिवर्तन न हो, उनके लिए संबंधित मानकीकृत खाद्य उत्पाद की श्रेणी का लाइसेंस दिया जाएगा, परंतु यदि आवश्यक हो तो लाइसेंस में इस आशय की टिप्पणी की जाएगी।

(1ख) जिन उत्पादों में संघटकों, जिनमें इन विनियमों के तहत मानकीकृत उत्पादों के लिए लागू सहयोज्य पदार्थ शामिल हैं, के योजन से मानकीकृत खाद्य उत्पादों में एफ.एस.एस.आर के तहत परिभाषित क्षैतिज पैरामीटर्स के साथ-साथ ऊर्ध्वज पैरामीटर्स में परिवर्तन हो, उनके लिए निकटतम मानकीकृत खाद्य उत्पाद अथवा श्रेणी के मालिकाना खाद्य का लाइसेंस दिया जाएगा। अनुपालन के लिए क्षैतिज और/अथवा ऊर्ध्वज पैरामीटर्स में ऐसे हर परिवर्तन को लाइसेंस में दर्ज किया जाएगा:

परंतु यह कि खाद्य प्राधिकरण केंद्रीय लाइसेंसिंग प्राधिकरण द्वारा लाइसेंस की स्वीकृति के समय ऐसे खाद्य उत्पादों के लिए, जहाँ कहीं लागू हो, खाद्य कारोबारी द्वारा अनुपालन के मार्गदर्शी सिद्धांत/प्रक्रिया विहित कर सकती है।“;

(6) भांग के बीज तथा बीज उत्पाद” संबंधी उप-विनियम 2.16 के पश्चात निम्नलिखित उप-विनियम अंतः स्थापित किए जाएंगे, अर्थात्,-

“2.17. भारतीय मिठाइयों के मानक

ये मानक काउंटर पर बेचे गए पूर्व पैकेज बंद और पैकेज बंद दोनों तरह के उत्पादों के संबंध में सीधे मानव उपभोग के लिए आशयित खंड 1 में यथा परिभाषित भारतीय मिठाइयों पर लागू होते हैं।

1. विवरण

भारतीय मिठाइयों से वे मिठाइयाँ अभिप्रेत हैं, जो भारतीय विरासत और संस्कृति में पारंपरिक और नवाचारी हैं। वे उनकी संबंधित श्रेणी के अनुसार एक या अधिक कच्ची सामग्रियों तथा इन विनियमों के खंड 2 में यथाविहित अन्य अनुमत संघटकों से बनी हो सकती हैं। उनका प्रसंस्करण विभिन्न प्रकार, स्टाइल अथवा गाढ़ता से गर्म करके, पकाकर, भाप देकर, उबालकर, किण्वन करके, जमावट करके, सुखाकर, संघनन करके, तलकर, भूनकर, बेक करके, परिपक्वन करके अथवा समान प्रक्रियाएं और/अथवा ऐसी ही एक या अधिक प्रक्रियाओं से किया जा सकता है।

2. आवश्यक संरचना

क) दूध-आधारित मिठाइयों के लिए कच्ची सामग्री

(i) दूध सांद्र-आधारित

खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में यथा विहित दूध और दुग्ध पाउडर, क्रीम और क्रीम पाउडर, दुग्ध वसा उत्पाद।

(ii) खोआ-आधारित

खोआ, जिसकी विशिष्टियाँ खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में विहित हैं।

(iii) छेना-आधारित

छेना, जिसकी विशिष्टियाँ खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में विहित हैं।

ख) दूध से इतर पदार्थों पर आधारित मिठाइयों के लिए कच्ची सामग्री

(i) अनाज-आधारित

धान्य/बाजरा/दालें अथवा उनके प्रसंस्कृत उत्पाद

(ii) सूखे फलों की गिरी/बीज-आधारित

सूखे फल, गिरी, बीज, अथवा उनके प्रसंस्कृत उत्पाद

(iii) फल और/अथवा सब्जी-आधारित

फल और/अथवा सब्जियाँ और/अथवा उनके उत्पाद

ग) सम्मिश्र मिठाइयों के लिए कच्ची सामग्री

इन्हें खंड 2(क) और 2 (ख) में विनिर्दिष्ट कच्ची सामग्रियों में से किन्हीं को भी मिलाकर तैयार किया जा सकता है।

घ) अन्य अनुमत संघटक

(i) जब तक अन्यथा प्रतिबंधित न हो, ऊपर अनुमत कच्ची सामग्रियों के अतिरिक्त खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य

सहयोज्य) विनियम, 2011 में अनुमत संघटकों का प्रयोग भी किया जा सकता है।

- (ii) उप-विनियम 2 में संदर्भित संघटक इन विनियमों के अंतर्गत यथा निर्धारित मानकों के अनुरूप हों।

3. गुणता घटक

- क) उत्पादन प्रक्रिया में प्रयुक्त कच्ची सामग्री संबंधित मानकों के अनुरूप हों। उत्पाद की लाक्षणिक बनावट, सुवास और स्वाद हो तथा वह किसी बासी स्वाद अथवा गंध अथवा अन्य किसी बाहरी स्वाद से मुक्त हो। वह कीटों/कीटों के अंशों, दृश्यमान कवक तथा अन्य किसी आपत्तिजनक असंगत पदार्थ से मुक्त हो।
- ख) भारतीय मिठाइयों की भौतिक और रासायनिक विशेषताएँ

| क्रम सं. | अपेक्षाएँ | दूध-आधारित (दूध सांद्र- आधारित, घेना- आधारित, खोआ-आधारित) | दूध से इतर पदार्थों पर आधारित (अनाज-आधारित, फल/सब्जी-आधारित, सूखे फल/गिरी/बीज- आधारित) | सम्मिश्र मिठाइयाँ |
|----------|---|---|---|----------------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| 1 | अम्ल-अघुलनशील एश, अधिकतम, % (द्रव्यमान के अनुसार) | 0.2 | 0.2 | 0.3 |
| 2 | निकाली गई वसा का R_m मान (न्यूनतम) | 24 | - | - |
| 3 | निकाली गई वसा की ब्यूटीरो-अपवर्तनांकमापी से रीडिंग | 40-44 | - | - |
| 4 | मुक्त वसीय अम्ल (ओलीक एसिड के समतुल्य, अधिकतम %) | 0.4-2 | - | - |
| 5 | परऑक्साइड मान (निकाली गई वसा में ऑक्सीजन/ किग्रा के मिली-समतुल्य), अधिकतम | 0.6 | 10 | 10 |

4. खाद्य सहयोज्य

इस मानक में शामिल उत्पादों के संबंध में इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में विहित खाद्य सहयोज्य पदार्थों का निर्दिष्ट सीमाओं में उपयोग किया जा सकता है। जब तक अन्यथा प्रतिबंधित न हो, इन विनियमों के तहत यथा अनुमत सुवासकारी पदार्थों का प्रयोग किया जा सकता है।

5. संदूषक

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 में विहित संदूषकों के अधिकतम स्तर के अनुरूप हों।

6. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएँ

- (क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में विहित अपेक्षाओं, जो लागू हों, के अनुसार किया जाएगा।
- (ख) उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट 'ख' में निर्दिष्ट संबद्ध सूक्ष्मजैविक अपेक्षाओं के अनुरूप हों।

7. लेबलिंग

उत्पादों पर लेबल खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अनुसार लगाए जाएँगे।

(क) उत्पाद का नाम

- (i) उपर्युक्त के अतिरिक्त उप-विनियम 2 में विहित अपेक्षा के अनुसार प्रत्येक पैकेज पर उत्पाद का नाम उसकी संबंधित श्रेणी के साथ लिखा जाए।

उदाहरण के लिए –

“उत्पाद का नाम” (उप-श्रेणी)

“खोआ बर्फी” (खोआ-आधारित मिठाई)

- (ii) क्षेत्र के अनुसार अन्य उपर्युक्त नाम का लेबल लगाया जा सकता है, जिससे उत्पादों के वितरण के समय उनसे उपभोक्ता को कोई भ्रम न हो।
- (iii) दूध-आधारित मिठाइयों के मामले में खाद्य कारोबारी लेबल पर संघटकों की सूची के नीचे दूध के ठोस पदार्थों के प्रति शत और किस्म की घोषणा करेगा।
- (iv) उत्पाद पर किसी दावे की स्थिति में लेबलिंग की सामान्य अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 के उपबंध लागू होंगे।

(ख) गैर-खुदरा पात्र की लेबलिंग

गैर-खुदरा पात्र पर सूचना खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अध्याय 4 के अनुसार दी जाएगी।

8. प्रतिचयन और विश्लेषण पद्धति

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर निर्दिष्ट मैनुअलों में वर्णित प्रतिचयन और विश्लेषण की पद्धतियाँ लागू होंगी।

2.18. भारतीय नमकीन के मानक

ये मानक खंड 1 में परिभाषित भारतीय *नमकीन*, मसालेदार खाद्य और सैक्स से संबंधित पूर्व पैकेजबंद और पैकेजबंद उत्पादों पर लागू होते हैं, जो सीधे मानव उपभोग के लिए दुकानों पर बेचे जाते हैं।

1. विवरण

नमकीन से नमक के स्वाद वाले वे चटपटे उत्पाद अभिप्रेत हैं, जो भारतीय विरासत और संस्कृति पर आधारित हैं और पारंपरिक और/या नवाचारी हैं। वे उनकी संबंधित श्रेणी के अनुसार एक या अधिक कच्ची सामग्रियों तथा इन विनियमों के खंड 2 में यथाविहित अन्य अनुमत संघटकों से बने हो सकते हैं। उनका प्रसंस्करण भाप में पकाकर, उबालकर, बेक करके, तलकर, बहिर्वेधन करके, पफिंग करके, भूनकर अथवा समान प्रक्रियाएं और/अथवा ऐसी ही एक या अधिक प्रक्रियाओं से किया जा सकता है। अंतिमित उत्पाद किसी भी उपर्युक्त आकार और शैली में तैयार किया जा सकता है।

2. नमकीनों की आवश्यक संरचना

- (क) अनाज-आधारित कच्ची सामग्री
बाजरा/धान्य अथवा दालें और/अथवा उनके प्रसंस्कृत उत्पाद अथवा उनका संयोजन
- (ख) फल और सब्जी-आधारित कच्ची सामग्री
फल और/अथवा सब्जियाँ और/अथवा उनके प्रसंस्कृत उत्पाद
- (ग) सूखे फल, गिरी, बीज-आधारित कच्ची सामग्री
सूखे फल, गिरी, बीज, और/अथवा उनके प्रसंस्कृत उत्पाद
- (घ) सम्मिश्र नमकीन के लिए कच्ची सामग्री
इन्हें खंड 2(क) और 2 (ख) में विनिर्दिष्ट कच्ची सामग्रियों में से किन्हीं को भी मिलाकर तैयार किया जा सकता है।
- (ङ) अन्य अनुमत संघटक:
- (i) जब तक अन्यथा प्रतिबंधित न हो, ऊपर अनुमत कच्ची सामग्रियों के अतिरिक्त खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में अनुमत संघटकों का प्रयोग भी किया जा सकता है।
- (ii) खंड 2 में संदर्भित संघटक इन विनियमों के अंतर्गत यथा निर्धारित मानकों के अनुरूप हों।

3. गुणता घटक

(क) उत्पादन प्रक्रिया में प्रयुक्त कच्ची सामग्री संबंधित मानकों के अनुरूप हो। उत्पाद की दिखावट, बनावट, सुवास और स्वाद में विशिष्ट ऐंद्रियग्राही गुण हों। उसमें बासी स्वाद अथवा गंध न हो अथवा वह अस्वाभाविक स्वाद से मुक्त हो। वह कीटों/कीटों के अंशों, दृश्यमान कवक तथा अन्य किसी आपत्तिजनक असंगत पदार्थ से मुक्त हो।

(ख) भारतीय नमकीन की भौतिक और रासायनिक विशेषताएँ

| क्रम सं. | अपेक्षाएँ | अनाज-आधारित | फल और/अथवा सब्जी-आधारित | सूखे फल, गिरी, बीज-आधारित | सम्मिश्र उत्पाद |
|----------|---|-------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 1 | नमी, अधिकतम, % (द्रव्यमान के अनुसार) | 3 | 5 | 5 | - |
| 2 | कुल वसा, % (द्रव्यमान के अनुसार) अधिकतम | 45 | 55 | 55 | 55 |
| 3 | अम्ल-अघुलनशील एश, अधिकतम, % (द्रव्यमान के अनुसार) | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 |

| | | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|-----|
| 4 | अम्ल मान, अधिकतम | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 5 | मुक्त वसीय अम्ल (ओलीक एसिड के समतुल्य, अधिकतम) | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 6 | परऑक्साइड मान (निकाली गई वसा में ऑक्सीजन/ किग्रा के मिली समतुल्य), अधिकतम | 10 | 10 | 10 | 10 |

4. खाद्य सहयोज्य

इस मानक शामिल उत्पादों के लिए इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट खाद्य सहयोज्य पदार्थों का उपयोग निर्दिष्ट सीमाओं में किया जा सकता है। जब तक अन्यथा प्रतिबंधित न हो, इन विनियमों के तहत यथा अनुमत सुवासकारी पदार्थों का प्रयोग किया जा सकता है।

5. संदूषक

इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 में विहित संदूषकों के अधिकतम स्तर के अनुरूप हों।

6. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएँ

(क) उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में विहित अपेक्षाओं, जो लागू हों, के अनुसार किया जाएगा।

(ख) उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट 'ख' में निर्दिष्ट संबद्ध सूक्ष्मजैविक अपेक्षाओं के अनुरूप हों।

7. लेबलिंग

उत्पाद पर लेबल खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अनुसार लगाए जाएँगे।

(क) उत्पाद का नाम

(i) उपर्युक्त के अतिरिक्त उप-विनियम 2 में विहित अपेक्षा के अनुसार प्रत्येक पैकेज पर उत्पाद का नाम उसकी संबंधित श्रेणी के साथ लिखा जाए।

उदाहरण के लिए -

"उत्पाद का नाम" (श्रेणी)

"आलू भुजिया" (फल और सब्जी-आधारित नमकीन)

(ii) क्षेत्र के अनुसार अन्य उपयुक्त नाम का लेबल लगाया जा सकता है, जिससे उत्पादों के वितरण के समय उनसे उपभोक्ता को कोई भ्रम न हो।

(iii) उत्पाद पर किसी दावे की स्थिति में लेबलिंग की सामान्य अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 के उपबंध लागू होंगे।

(ख) गैर-खुदरा पात्र की लेबलिंग

गैर-खुदरा पात्र पर सूचना खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अध्याय 4 के अनुसार दी जाएगी।

8. प्रतिचयन और विश्लेषण पद्धति

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर निर्दिष्ट मैनुअलों में वर्णित प्रतिचयन और विश्लेषण की पद्धतियाँ लागू होंगी।";

(7) अध्याय 3 के विनियम 3.2 में 'खाद्य रंग' से संबंधित उप-विनियम 3.2.1 के अंतर्गत,

- (क) 'टोर्टजीन' से संबंधित खंड 1 की सारणी के नीचे "यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (ख) 'सनसेट येलो' से संबंधित खंड 2 की सारणी के नीचे "यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (ग) 'एरिथ्रोसिन' से संबंधित खंड 3 की सारणी के नीचे "यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (घ) 'इंडिगो कार्मीन' से संबंधित खंड 4 की सारणी के नीचे "यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (ङ.) 'पोंसो 4 आर' से संबंधित खंड 10 की सारणी के नीचे "यह किसी भी रूप में पारा, सिलेनियम और क्रोमियम, सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड से मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (च) 'कामोजीन' से संबंधित खंड 11 की सारणी के नीचे "पदार्थ परा, किसी भी प्रकार के सिलेनियम और क्रोमियम, एरोमेटिक एमिनो, एरोमेटिक नाइट्रो योगिकों, एरोमेटिक हाइड्रोकार्बनों और सायनायडों से मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (छ) 'संश्लिष्ट खाद्य रंग – विनिर्मित और मिश्रण' से संबंधित खंड 12 के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात्, -

"12. खाद्य रंग – विनिर्मित और मिश्रण

रंग-विनिर्मितियां

ऐसी विनिर्मिति जिसके तनुकरी और/अथवा पूरक सामग्री सहित ऐसे अनुज्ञेय खाद्य रंग अंतर्विष्ट हैं जो विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्यों में रंग मिलाने के लिए उपयोग किए जाने के लिए हों। इसमें अनुज्ञत परिरक्षी और स्थायीकारक हो सकते हैं।

रंग विनिर्मिति द्रव या पाउडर दोनों में से किसी रूप में होगी। पाउडर की विनिर्मितियां पिंडक और किसी दृश्यमान बाल/ विजातीय पर्दा से युक्तियुक्त रूप से ढेले मुक्त होंगी।

रंग विनिर्मितियों के उपयोग किए जाने के लिए विहित मानकों के अनुरूप केवल निम्नलिखित तनुकारी या पूरक सामग्री अनुज्ञात होगी:

1. पेयजल

2. खाद्य सामान्य लवण

3. चीनी
4. डेक्सट्रोज मोनोहाइड्रेट
5. द्रव ग्लूकोज
6. सोडियम सल्फेट
7. टार्टरिक अम्ल
8. ग्लिसरीन
9. प्रोपलीन ग्लाइकोल
10. तनु एसिटिक अम्ल
11. सारबिटाल
12. सिट्रिक अम्ल
13. सोडियम कार्बोनेट और सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
14. लैक्टोज
15. अमोनियम, सोडियम और पोटेशियम पोटैसियम एलिग्नेट्स
16. डैक्सट्रिन
17. एथाइल एसिटेट
18. स्टार्च
19. डाइथाइल ईथर
20. एथेनाल
21. ग्लिसरॉल मोनो, डाइ एंड ट्राइ एसिटेट
22. खाद्य तेल और वसा
23. आइसोप्रोपाइल एल्कोहल
24. मधुमक्खी मोम
25. सोडियम और अमोनियम हाइड्रोक्साइड
26. लैक्टिक अम्ल
27. कैराजिनॉन और गम ऐरेबिक
28. जिलेटिन
29. पैक्टिन

साधारण अपेक्षाएँ:

रंग विनिर्मिति या मिश्रण में कुल रंजक अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रति शत (भा./आ.) धारक के लेबल पर घोषित की जाएगी। पाउडर विनिर्मितियों में घोषित मूल्य नमी रहित आधार पर होगा और द्रव विनिर्मितियां मूलाधार के अनुसार होंगी। कुल रंजक अंश घोषित मूल्यों पर नीचे दी गई सहा सीमा के भीतर होंगी:

(क) द्रव विनिर्मितियां ± 15 प्रति शत

(ख) ठोस विनिर्मितियां ± 7.5 प्रति शत

इसमें अनुजमत परिरक्षी और स्थायीकारक हो सकते हैं।

अशुद्धता की सीमाएं नीचे सारणी में विहित अनुसार होंगी –

सारणी

| क्रम सं. | अशुद्धियाँ | सीमा |
|----------|---|------|
| (1) | (2) | (3) |
| 1 | जल-अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रति शत (शुष्क आधार पर), अधिकतम | 1.0 |

यह खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 में विहित संदूषकों के मानकों के अनुरूप होगा।";

- (ज) 'ब्रिलियंट ब्लू एफसीएफ' से संबंधित खंड 13 में, सारणी के नीचे "पदार्थ सुरभित एमाइन्स, सुरभित नाइट्रो कम्पाउंड्स, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाईड्स से मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (झ) 'फास्ट ग्रीन एफसीएफ' से संबंधित खंड 14 में, सारणी के नीचे "पदार्थ सुरभित नाइट्रो कम्पाउंड्स, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाईड्स से मुक्त होगा।" टिप्पण का लोप किया जाएगा।
- (8) परिशिष्ट 'क' में शीर्षक "IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्यों का उपयोग" शीर्षक के नीचे 'पेय पदार्थ, डेयरी उत्पादों को छोड़कर' से संबंधित सारणी 14 में 'कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल अर्क और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज और अनाज पेय पदार्थ' से संबंधित 'खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.1.5' में "स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स" सहयोज्य और उससे संबंधित प्रविष्टियों के कॉलम (6) में प्रविष्टि संख्या "160" का लोप किया जाएगा।
- (9) परिशिष्ट 'ग' में शीर्षक "II. खाद्य उत्पादों में प्रसंस्करण सहायक सामग्रियों का उपयोग",
- (क) "विरंजक, धुलाई, डीनयूडिंग और पीलिंग कारक" से संबंधित सारणी 7 में क्रमांक 8 के सामने कॉलम (4) में प्रविष्टि की जगह "5 (हाइड्रोजन पेरोक्साइड के रूप में)" प्रतिस्थापित किया जाएगा;
- (ख) 'एंजाइम (कच्ची सामग्री, खाद्य पदार्थों अथवा संघटकों के उपचार अथवा प्रसंस्करण के लिए)' से संबंधित सारणी 11 में,
- (i) क्रमांक 5 के सामने, कॉलम (3) में "राइस ब्रान" प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टि अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -
- "एस्परजिलस ओराइज़ी";
- (ii) क्रमांक 6 के सामने कॉलम (3) में "स्त्रेमोमाइसिस विओलासीओरुबर", प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टि अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -
- "एस्परजिलस ओराइज़ी";
- (iii) क्रमांक 26 के सामने कॉलम (3) में "एस्परजिलस ओराइज़ी" प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टि अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -
- "बेसिलस लिचेनीफोर्मिस";
- (iv) क्रमांक 35 के सामने कॉलम (3) में "एस्परजिलस ओराइज़ी" प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टियाँ अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -

"राइज़ोमुकॉर मिह्रेइ

क्रिफोनेक्ट्रिया पैरासिटीका";

- (v) क्रमांक 42 के सामने कॉलम (3) में “क्लुवेरोमाईसिस लैकटीस” प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित प्रविष्टियाँ अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्, -

| |
|---|
| “एस्परजिलस नाइगर (प्रकार- एवामोरी) |
| जुगाली करने वाले पालतू जानवरों (पशु, भैंस, बकरी और भेड़) का चौथा आमाशय”; |

- (ग) ‘जीन परिवर्तित सूक्ष्मजीवाणुओं (जीएमएम) से व्युत्पन्न एंजाइम’ से संबंधित सारणी 11 ए में निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा अर्थात्,-

| क्रम सं. | एंजाइम का नाम | उत्पादक जीवाणु | दाता जीवाणु अथवा स्रोत | कृत्यकारी और प्रौद्योगिक प्रयोजन | सांकेतिक खाद्य उपयोग | अवशिष्ट स्तर# (मिलीग्राम/किग्रा) (अनधिक) |
|----------|--|-------------------------------|---|--|---|--|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| 46 | फॉस्फोलाइपेज़ A2 (ईसी संख्या 3.1.1.4) | ट्रायकोडर्मा रीसी | एस्परजिलस निशिस्थुर (एक्स फ्यूमिगेटस) आरएफ8793 | तेल और वसा की डीगमिंग, अंडे की जर्दी के प्रसंस्करण में उपयोग के लिए | तेल और वसा प्रसंस्करण, अंडा उत्पाद | GMP |
| 47 | लाइसोफॉस्फो- लाइपेज़ (ईसी संख्या 3.1.1.5) | ट्रायकोडर्मा रीसी आरएफ4847 | एस्परजिलस निशिस्थुर (एक्स फ्यूमिगेटस) आरएच3949 | स्टार्च प्रसंस्करण, तेल और वसा की डीगमिंग में उपयोग के लिए | तेल और वसा प्रसंस्करण, सॉफ्ट ड्रिक्स या बेकरी में उपयोग के लिए सिरप | GMP |
| 48 | लाइपेज ट्राईअसाइग्लिसरॉल (ईसी संख्या 3.1.1.3) | ट्रायकोडर्मा रीसी | फ्युसेरियम ओक्सिसपोरम | बेकिंग के लिए गुँधे आटे की हैंडलिंग को सुगम बनाना-बेकिंग चरणों के दौरान गुँधे आटे की स्थिरता एवं मजबूती संरचना और व्यवहार में सुधार करना और बैटर की चिपचिपाहट को नियंत्रित करना, तेल और वसा की डीगमिंग | बेकरी उत्पाद, तेल और वसा प्रसंस्करण | GMP |
| 49 | ग्लुकोज़ ऑक्सिडेज़ (ईसी संख्या 1.1.3.4) | ट्रायकोडर्मा रीसी | पेनिसिलियम एमेगसकिएन्स | पास्ता या नूडल के गुँधे आटे की हैंडलिंग को सुगम बनाना, (गुँधे आटे की चिपचिपाहट को कम करना, गुँधे आटे की संरचना को मजबूत बनाना, पाक सह्यता को बढ़ाना) 2) अंडा प्रसंस्करण | अंडा उत्पाद और बेकरी एवं पास्ता उत्पाद | GMP |

| | | | | | | |
|----|--|--|------------------------|--|-------------------------------|-----|
| 50 | सेरीन एंडोपेप्टिडेज़ (प्रोटीएज़) (ईसी संख्या 3.4.21.65) | ट्रायकोडर्मा रीसी | मालब्रानखी सिनेमोमि | इसका उपयोग पशु और वनस्पति दोनों स्रोतों से प्राप्त प्रोटीन के आंशिक या व्यापक हाइड्रोलाइ- सिस के लिए प्रसंस्करण सहायक सामग्री के रूप में किया जाता है। | मछली और मांस प्रसंस्करण | GMP |
| 51 | काइमोसिन | एस्पेरजिलस नाइगर प्रकार- एवामोरी | बॉस टॉरस | दूध जमाने वाला एंजाइम | पनीर और चीज का उत्पादन | GMP |

एंजाइम से बने सभी खाद्य पदार्थ निम्नलिखित मानदंडों के अनुसार हों:

1. सीसा: 5 मिग्रा/किग्रा से अनधिक।
2. सालमोनेल्ला स्पीशीज़: 25 ग्राम के नमूने में शून्य।
3. कुल कोलीफॉर्म: प्रति ग्राम 30 से अनधिक।
4. इशचिरिया कॉलाए: 25 ग्राम के नमूने में शून्य
5. डीएनए: सूक्ष्मजैविक स्रोतों से निर्मितियों में शून्य
6. प्रतिजैविक गतिविधि: सूक्ष्मजैविक स्रोतों से बनी निर्मितियों में शून्य।”

एस. गोपालकृष्णन, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./365/2022-23]

टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में, अधिसूचना संख्या फा.स. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित किए गए थे और उसके तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचना द्वारा संशोधित किए गए:

1. फा.स. 4/15015/30/2011, दिनांक 7 जून, 2013;
2. फा.स. पी. 15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, दिनांक 27 जून, 2013;
3. फा.स. 5/15015/30/2012, दिनांक 12 जुलाई, 2013;
4. फा.स. पी. 15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, दिनांक 5 दिसंबर, 2014;
5. फा.स. 1-83एफ/वैज्ञानिक पैनल - अधिसूचना/एफएसएसएआई-2012, दिनांक 17 फरवरी, 2015;
6. फा.स. 4/15015/30/2011, दिनांक 4 अगस्त, 2015;
7. फा.स. पी.15025/264/13- पीए/एफएसएसएआई, दिनांक 4 नवंबर, 2015;
8. फा.स. पी. 15025/263/13- पीए/एफएसएसएआई, दिनांक 4 नवंबर, 2015;
9. फा.स. पी. 15025/261- पीए/एफएसएसएआई, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
10. फा.स. पी. 15025/208/2013- पीए/एफएसएसएआई, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
11. फा.स. 7/15015/30/2012, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
12. फा.स. 1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी (मछली और मत्स्य उत्पाद)/एफएसएसएआई-2013, दिनांक 11 जनवरी, 2016;

13. फा.स. 3-16/एस विनिर्दिष्ट खाद्य/ अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, दिनांक 3 मई, 2016;
14. फा.स. 15-03/प्रवर्तन/एफएसएसएआई/2014, दिनांक 14 जून, 2016;
15. फा.स. 3-14एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्युटिकल्स)/एफएसएसएआई-2013, दिनांक 13 जुलाई, 2016;
16. फा.स. 1-12/स्टैंडर्ड्स/एसपी (मिठाई, मिष्ठान्न)/एफएसएसएआई-2015, दिनांक 15 जुलाई, 2016;
17. फा.स. 1-120(1)/स्टैंडर्ड्स/विकिरण/एफएसएसएआई-2015, दिनांक 23 अगस्त, 2016;
18. फा.स. 11/09/विनियम/सुमेलन/2014, दिनांक 5 सितंबर, 2016;
19. फा.स. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, दिनांक 14 सितंबर, 2016;
20. फा.स. 11/12 विनियम/प्रोप/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 10 अक्टूबर, 2016;
21. फा.स. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, दिनांक 10 अक्टूबर, 2016;
22. फा.स. स्टैंडर्ड्स /एसपी (पानी और बीवरेज)/अधिसूचना (2)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 25 अक्टूबर, 2016;
23. फा.स. 1-11(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी (पानी और बावरेज)/एफएसएसएआई-2015, दिनांक 15 नवंबर, 2016;
24. फा.स. पी.15025/93/2011- पीएफए/एफएसएसएआई, दिनांक 2 दिसंबर, 2016;
25. फा.स. पी. 15025/6/2004- पीएफएस/एफएसएसएआई, दिनांक 29 दिसंबर, 2016;
26. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/अधिसूचना (1)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 31 जनवरी, 2017;
27. फा.स. 1-12/ स्टैंडर्ड्स/2012-एफएसएसएआई, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
28. फा.स. 1-10(7)/ स्टैंडर्ड्स/एसपी (मछली और मत्स्य उत्पाद)/एफएसएसएआई-2013, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
29. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना (02)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 15 मई, 2017;
30. फा.स. स्टैंडर्ड्स/03/ अधिसूचना (एलएस)/ एफएसएसएआई-2017, दिनांक 19 जून, 2017;
31. फा.स. 1/सहयोज्य/स्टैंडर्ड्स/14.2अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 31 जुलाई, 2017;
32. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एफएंडवीपी/अधिसूचना (01)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 2 अगस्त, 2017;
33. फा.स. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी(लेबलिंग)/2014, दिनांक 11 सितंबर, 2017;
34. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एमएंडएमपीआईपी (1)/एसपी/एफएसएसएआई-2015, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
35. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एसपी (पानी और बीवरेज)/अधिसूचना(1)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
36. फा.स. 1-10(8)/स्टैंडर्ड्स/एसपी (मछली और मत्स्य उत्पाद)/एफएसएसएआई-2013, दिनांक 15 सितंबर, 2017;
37. फा.स. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 18 सितंबर, 2017;
38. फा.स. ए-1 (1)/स्टैंडर्ड्स/एमएमपी/2012, दिनांक 12 अक्टूबर, 2017;
39. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/ अधिसूचना (3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 12 अक्टूबर, 2017;
40. फा.स. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग), दिनांक 24 अक्टूबर, 2017;
41. फा.स. ए-1/ स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफएसएसएआई(बिंदु I), दिनांक 17 नवंबर, 2017;
42. फा.स. 1/सहयोज्य/स्टैंडर्ड्स/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 17 नवंबर, 2017;

43. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/ अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 फरवरी, 2018;
44. फा.स. स्टैंडर्ड्स/01-एसपी(सुदृढीकृत और समृद्ध खाद्य)-विनियम/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 13 मार्च, 2018;
45. फा.स. 1/शिशु पोषण/स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 13 मार्च, 2018;
46. फा.स. 1-110(3)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, दिनांक 21 मार्च, 2018;
47. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 10 अप्रैल, 2018;
48. फा.स. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 4 मई, 2018;
49. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एसपी(एससीएसएसएच)/आइस लोलीज अधिसूचना/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 20th जुलाई, 2018;
50. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एसपी(पानी और बीवरेज)/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 20 जुलाई, 2018;
51. फा.स. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/मसौदा अधिसूचना/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 31 जुलाई, 2018;
52. फा.स. 1/अतिरिक्त सहयोज्य/स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, दिनांक 8 नवंबर, 2018 और
53. फा.स. स्टैंडर्ड्स/03/ अधिसूचना (सीएफओआईएंडवाईसी)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 16 नवंबर, 2018.
54. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/ अधिसूचना (7)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 19 नवंबर, 2018;
55. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एमएंडएमपी/अधिसूचना (02)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 19 नवंबर, 2018;
56. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एफएंडवीपी/अधिसूचना (04)/एफएसएसएआई-2016, दिनांक 19 नवंबर, 2018;
57. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति (अधि.)/2010-एफएसएसएआई, दिनांक 26 नवंबर, 2018;
58. फा.स. 02-01/प्रवर्तन-1(1)/एफएसएसएआई-2012, दिनांक 29 जनवरी, 2019;
59. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एफएंडवीपी/अधिसूचना (07)/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 5 जुलाई, 2019;
60. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/ अधिसूचना(10)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 5 जुलाई, 2019;
61. फा.स. स्टैंडर्ड्स/एसपी(पानी और बीवरेज)/अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 30 अक्टूबर, 2019;
62. फा.स. एमएंडएमपी/विविध स्टैंडर्ड्स/ अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 28 नवंबर, 2019;
63. फा.स. 1-110/एसपी (जैविक खतरे)/संशोधन -1/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 23 जून, 2020;
64. फा.स. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/ अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 9 जुलाई, 2020;
65. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ सीपीएलएंडसीपी/ अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 9 जुलाई, 2020;
66. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ एमएंडएमपीआईपी (3)/एसपी/एफएसएसएआई-2018, दिनांक 9 जुलाई, 2020;
67. फा.स. ए-1/ स्टैंडर्ड्स/एगमार्क /2012-एफएसएसएआई (पी+1), दिनांक 23 जुलाई, 2020;
68. फा.स. स्टैंडर्ड्स./एम एंड एमपी/अधिसूचना (04)/एफएसएसएआई-2019, दिनांक 2 सितंबर, 2020;
69. फा.स. स्टैंडर्ड्स/सहयोज्य -1/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 16 सितंबर, 2020;
70. फा.स. 1/अतिरिक्त सहयोज्य -III/ स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2017, दिनांक 9 अक्टूबर, 2020; और

71. फा.स. स्टैंडर्ड्स/प्रसंस्करण उपाय/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2018, दिनांक 9 अक्टूबर, 2020.
72. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति (अधि.)/2010-एफएसएसएआई, दिनांक 29 दिसंबर, 2020;
73. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति (अधि.)/27/2010-एफएसएसएआई(इ), दिनांक 04 मार्च, 2021;
74. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ओएंडएफ/ अधिसूचना (5)/एफएसएसएआई-2017, दिनांक 18 मार्च, 2021;
75. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति (अधि.)/28.4/2010-एफएसएसएआई(1), दिनांक 26 जुलाई, 2021;
76. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति (अधि.)/28.4/2010-एफएसएसएआई(1) (भाग फा.), दिनांक 03 नवंबर, 2021;
77. फा.स. स्टैंडर्ड्स/ एससी/ ए-1.34/एन-1, दिनांक 15 नवंबर, 2021;
78. फा.स. एम एंड एमपी/अधिसूचना (05)/एफएसएसएआई-2019, दिनांक 27 दिसंबर, 2021; और
79. फा.स. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 28.4/2010-एफ.एस.एस.ए.आई(2), दिनांक 13 सितंबर, 2022।

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 31st October, 2022

F. No. STD/39-FA/Notification/2022.—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at regulation@fssai.gov.in

Objections or suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified, shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2022.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, (herein after referred as said regulation), -
 - (1) in regulation 2.2, in sub-regulation, 2.2.1-
 - (a) at clause 19, relating to 'Palm Oil', in the table for the entry in column (3) against the Parameter 'Refractive Index at 50°C' shall be substituted with "1.454-1.456";
 - (b) at clause 20, relating to 'Palmolein', in the table for the entry in column (2) against 'Refractive Index at 40°C' shall be substituted with "1.458-1.460";

(c) at clause 21, relating to 'Palm kernel oil', in the table for the entry in column (3) against the Parameter 'Refractive Index at 40°C' shall be substituted with "1.448-1.452";

(d) at clause 29, relating to 'Palm Superolein', in the table for the entry in column (3) against the Parameter 'Refractive Index at 40°C' shall be substituted with "1.459-1.460";

(2) in regulation 2.5, under sub-regulation 2.5.2, after the clause 2 related to 'Comminuted or Restructured Meat Products', the following clause shall be inserted, namely: -

“2A. Meat Sausages

1. The standard prescribed under this clause shall apply to meat sausages, fresh or cooked.

2. Sausage is a product obtained by stuffing minced meat (pork, poultry or meat from other food animals) and other ingredients (fat/oil, salt, water, extenders, spices etc.) in casings (natural/artificial) which may be marketed as fresh (raw), fermented, cooked and/or smoked.

3. Meat sausages, fresh, shall be palatable, and shall have pleasant flavour and attractive appearance. No foreign or any other objectionable odour shall be present. Meat sausages, fresh, shall be of a good uniform texture characteristic of the product. Pieces of hair and particles of bone shall not be present in the product. The products shall be free from dirt and from insect and rodent contamination. Any deleterious substance shall not be present.

4. Ingredients- Meat and other ingredients as given under the standard of comminuted, restructured, cured and smoked and dry/fermented meat products prescribed under these regulations.

5. General requirements

5.1 Fresh sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat.

5.2 Smoked sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat and smoked with only hard wood or other non-resinous materials.

5.3 Cooked sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat and cooked to attain the internal temperature of 75°C.

5.4 Dry/fermented sausages shall be prepared from one or more kinds of fresh, chilled or frozen meat subjected to a controlled drying process.

6. Preparation and processing-

(i) Mincing: Chilled/frozen meat/offals/trimmings shall be minced using a mechanical meat mincer. In case of pork fat, the same shall be minced after freezing.

(ii) Emulsification: Minced meat and other ingredients in the sausage formulation shall be emulsified with the help of a meat chopper (bowl chopper) to form a fine paste (meat emulsion).

(iii) Stuffing and linking: The minced meat or meat emulsion shall be stuffed into the casing with the help of a mechanical stuffer. The linking of the sausages shall be performed either manually or with the help of mechanical linking machine.

(iv) Cooking (applicable for cooked sausages): The stuffed and linked sausages shall be cooked by suitable means to attain the internal temperature of 75°C.

(v) Cooling (applicable for cooked sausages): The cooked sausages shall be cooled to below 40°C prior to chilling/freezing.

7. Storage requirements -

(i) Meat sausages, fresh shall be brought to a temperature of 4°C within 12 hours.

(ii) The fresh chilled sausages shall be stored at a temperature not exceeding 4°C.

(iii) Fresh or cooked sausages shall be chilled before freezing and the freezing shall be completed at -18°C or lower.

(iv) The cooked and chilled sausages shall be stored at a temperature not exceeding 4°C.

(v) The frozen sausages shall be stored at -18°C or lower.

8. Composition of finished product; the product shall conform to the following compositional requirements –

| S. No. (1) | Parameter (2) | Requirement | | |
|---------------|---------------------------------|--------------|----------------------|----------------------|
| | | Fresh (3) | Cooked/Smoked (4) | Dry fermented (5) |
| 1 | Meat, <i>Minimum</i> (w/w) | 50% | 60% | 65% |
| 2 | Moisture, <i>Maximum</i> (w/w) | 65% | 60% | 50% |
| 3 | Total ash, <i>Maximum</i> (w/w) | 3% | 3% | 3% |

9. The product may contain Food Additives permitted in Appendix A.

10. The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

11. In addition to the requirements specified under this standard, the standard of comminuted or restructured meat products prescribed under these regulations shall apply to these products.”;

(3) in regulation 2.9, after sub-regulation 2.9.42 the following sub-regulation shall be inserted, namely: -

“2.9.43 Dehydrated Tarragon

(1) Dehydrated Tarragon, whole

Dehydrated Tarragon (Vilayti Damnak), whole means the dried leaves obtained from perennial plant *Artemisia dracuncululus Linnaeus*, belonging to the family *Asteraceae*. The colour of the dried leaves ranges from pale green to grey-green. “It will be free from visible foreign organic or inorganic matter including molds; living or dead insects and pests; tissues and excreta of rodents or of any other animal or human origin”. It shall not contain any other plant species other than those specified.

It shall conform to the following requirements:

| S. No. (1) | Characteristics (2) | Requirements (3) |
|---------------|---|---------------------|
| 1 | Moisture content, per cent by mass (m/m) (<i>Maximum</i>) | 10 |
| 2 | Total Ash, per cent by mass (m/m) on dry basis, (<i>Maximum</i>) | 12 |
| 3 | Acid-insoluble ash, per cent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>) | 1.5 |
| 4 | Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>) | 0.6 |
| 5 | Foreign matter, per cent m/m, (<i>Maximum</i>) | Absent |
| 6 | Extraneous matter, per cent m/m, (<i>Maximum</i>) | 1 |
| 7 | Broken stems, per cent m/m, (<i>Maximum</i>) | 3 |
| 8 | Yellow or brown leaves, per cent m/m, (<i>Maximum</i>) | 15 |

Explanation- (i) Extraneous Vegetable Matter - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates. [Yellow and brown leaf, crushed stalk and buds should also be considered as extraneous matter.]

(ii) Foreign matter means any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, and any other material.

(iii) Chromatographic requirements: The volatile oil obtained by hydro/steam distillation of the dried leaves of tarragon, and analysed by using gas chromatography shall comprise the following main constituents: cis- β -ocimene, trans- β -ocimene, transanethole, methylchavicol (estragole), and methyleugenol. The volatile oil shall not contain significant amounts of either sabinene or elemicin.

(2) Dehydrated Tarragon, powder

Dehydrated Tarragon (Vilayti Damnak), powder means the powder obtained by grinding dried leaves of *Artemisia dracunculus* Linnaeus, belonging to the family Asteraceae. “It will be free from visible foreign organic or inorganic matter including molds; living or dead insects and pests; tissues and excreta of rodents or of any other animal or human origin”. It shall not contain any other plant species other than those specified.

It shall conform to the following requirements:

| S. No. (1) | Characteristics (2) | Requirements (3) |
|---------------|---|---------------------|
| 1. | Moisture content, per cent by mass (m/m) (<i>Maximum</i>) | 10 |
| 2. | Total Ash, per cent by mass (m/m) on dry basis, (<i>Maximum</i>) | 12 |
| 3. | Acid-insoluble ash, per cent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>) | 1.5 |
| 4. | Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>) | 0.5 |
| 5. | Foreign matter, per cent m/m, (<i>Maximum</i>) | Absent |
| 6. | Extraneous matter, per cent m/m, (<i>Maximum</i>) | 1 |

Explanation- (i) Extraneous Vegetable Matter - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates. [Yellow and brown leaf, crushed stalk and buds should also be considered as extraneous matter.]

(ii) Foreign matter means any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, and any other material.

(iii) Chromatographic requirements: The volatile oil obtained by hydro/steam distillation of the dried leaves of tarragon, and analysed by using gas chromatography shall comprise the following main constituents: cis- β -ocimene, trans- β -ocimene, transanethole, methylchavicol (estragole), and methyleugenol. The volatile oil shall not contain significant amounts of either sabinene or elemicin.”;

(4) in regulation 2.10 under sub-regulation 2.10.8 relating to ‘Packaged Drinking Water (other than Mineral Water)’,

(a) in the Table 2 related to ‘Organoleptic and physical parameters’ for the entry in column (3) against Sr. No. 5 shall be substituted with “75 to 500”;

(b) in the Table 3 related to ‘General parameters concerning substances undesirable in excessive amounts’,

(i) against Sr. No. 15, the entry in column (3) shall be substituted with “10 to 75”;

(ii) against Sr. No. 16, the entry in column (3) shall be substituted with “5 to 30”;

(5) in regulation 2.12 relating to ‘Proprietary Food’, in sub-regulation 2.12.1, after clause (1), the following clauses shall be inserted, namely: -

“(1a) Products where addition of ingredients including applicable additives in standardized food products do not lead to any changes in the standardized food products in terms of the defined horizontal as well as vertical parameters under FSSR shall be licensed into respective standardized food product category, subject to the endorsement in the license, if required.

(1b) Products where addition of ingredients including applicable additives in standardized food products under these regulations lead to changes in the standardized food products in terms of the defined horizontal as well as vertical parameters under FSSR, these shall be licensed as Proprietary Foods with the nearest standardized food product or category. Any such changes in horizontal and/or vertical parameters for compliance shall be subject to endorsement in the license:

Provided that Food Authority may prescribe guidelines/procedure for conditions to be complied by FBOs for such food products at the time of grant of licenses, by the Central Licensing Authorities, wherever required.”;

- (6) after sub- regulation 2.16 relating to ‘Hemp seeds and seed products’, the following sub-regulations shall be inserted, namely: -

“2.17. Standards for Indian Mithais

These standards apply to Indian *Mithais* as defined in Section 1 for direct human consumption for both pre-packaged and packaged products sold over the counter.

1. Description

Indian *mithais* means sweets that are traditional and innovative from Indian heritage and culture. They may be prepared by using one or combination of raw materials and other permitted ingredients as specified under section 2 of these regulations as per their relevant category. They may be processed by heating, cooking, steaming, boiling, fermentation, coagulation, drying, condensing, frying, roasting, baking, ripening or similar processes and/or any combination of processes thereof in various forms, styles or consistencies.

2. Essential Composition

(a). Raw materials for Milk Based *Mithais*

(i). Milk Concentration based

Milk and milk powders, cream and cream powders, milk fat products as specified under FSS (Food Product Standards and Food Additive) Regulations, 2011

(ii). Khoa based

Khoa whose specifications are specified under FSS (Food Product Standards and Food Additive) Regulations, 2011

(iii). Chhana based:

Chhana whose specifications are specified under FSS (Food Product Standards and Food Additive) Regulations, 2011

(b). Raw materials for Non-Milk Based *Mithais*

(i). Grain based

Cereals/ millets/pulses or their processed products

(ii). Dry Fruits nuts/seeds based

Dry fruits, Nuts, Seeds, or their processed products

(iii). Fruits and/or Vegetables based

Fruits and/or vegetables and/or their products.

(c). Raw materials for Composite *Mithais*

It may be prepared from any combination of the raw materials specified under section 2 (a) and 2(b)

(d). Other Permitted Ingredients

(i) In addition to the raw materials permitted above, the ingredients as permitted under FSS (FPS &FA) Regulations, 2011 may also be used unless otherwise restricted.

(ii) The ingredients referred to in sub-regulations 2 shall conform to the standards, wherever prescribed under these regulations.

3. Quality Factors

(a). The raw materials used in the production process shall meet their respective standards. The product shall have characteristic texture, flavour and taste and shall be free from any rancid taste or smell or any

other foreign taste. It shall be free from insects/insect fragments, visible moulds and any objectionable extraneous matter.

(b). Physical and Chemical Characteristics of Indian *Mithais*

| S. No. | Requirements | Milk based (Milk Concentration Based, Channa Based, Khoa Based) | Non-milk based Grain Based, Fruits/ Vegetable based, Dry fruits/Nuts/Seeds based) | Composite <i>Mithais</i> |
|--------|---|--|--|-----------------------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| 1 | Acid Insoluble ash, maximum, %, (m/m) | 0.2 | 0.2 | 0.3 |
| 2 | R _m Value of extracted fat (Min) | 24 | - | - |
| 3 | Butyro-refractometer reading of extracted fat | 40-44 | - | - |
| 4 | Free Fatty Acids (As Oleic acid equivalent max %) | 0.4-2 | - | - |
| 5 | Peroxide Value (Milli-equivalent of Oxygen /Kg of the extracted fat), maximum | 0.6 | 10 | 10 |

4. Food Additives

For products covered under this standard, the food additives as specified in Appendix 'A' of these regulations may be used as per the limits specified. Flavourings as permitted under these regulations are allowed unless otherwise restricted.

5. Contaminants

The products shall comply with the maximum levels for contaminants specified in the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

6. Hygiene requirements

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the requirements specified in Schedule 4, as applicable, of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.

(b) The products shall conform to the relevant microbiological requirements specified in Appendix 'B' of these regulations.

7. Labelling

The products shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) regulations, 2020.

(a). The Name of the Product

(i) In addition to the above, each package shall be labelled so as to the name of the product along with relevant categories as specified in the sub-regulations 2.

For example

“Name of the product” (Sub-category)

“Khoa Burfi” (Khoa Based *Mithai*)

(ii) Other appropriate names may be labelled in accordance with relevant region where the products are distributed in a manner not to mislead the consumer

(iii) In case of Milk Based *Mithais*, the Food Business Operator shall declare the percent and type of milk solids under the list of ingredients on the label.

(iv) In addition to the general labelling requirements, the provisions of the Food Safety and Standards (Advertisement and Claims) Regulations, 2018, shall apply in case of any claims on the product.

(b). Labelling of Non-Retail Containers

Information on non-retail containers shall be given in accordance with chapter 4 of Food Safety and Standards (Labelling and Display) regulations, 2020.

8. Method of Sampling and Analysis

The methods of sampling and analysis mentioned in the manuals as specified by the Food Safety and Standards Authority of India from time to time shall be applicable.

2.18. Standards for Indian *Namkeens*

These standards apply to Indian *Namkeens*, savouries and snacks, defined in Section 1 for direct human consumption both pre-packaged and packaged product sold over the counter.

1. Description

Namkeens means salty savoury products that are Traditional and/or innovative based on Indian heritage and culture. They may be prepared by one or combination of raw materials and permitted ingredients as listed under section 2 of this regulations as per their relevant category. They may be processed by steam cooking, boiling, baking, frying, extrusion, puffing, roasting or similar processes and/or any combination of processes thereof. The final product may be prepared in any suitable shape, and style.

2. Essential Composition of *Namkeens*

(a). Raw material for Grain based

Millets/Cereals or Pulses and/ or their processed products or their combination

(b). Raw material for Fruit and vegetable based

Fruits and/or vegetables and /or their processed products

(c). Raw material for Dry fruits, nuts, seeds based

Dry fruits, Nuts, Seeds, and/or their processed products

(d). Raw material for Composite *Namkeens*

It may be prepared from any combination of the raw materials specified under section 2(a), 2(b)

(e). Other Permitted Ingredients:

(i). In addition to the raw materials permitted above, the ingredients as permitted under FSS (FPS &FA) Regulations, 2011 may also be used unless otherwise restricted.

(ii). The ingredients referred to in section 2 shall conform to the standards, wherever prescribed under these regulations.

3. Quality Factors

(a). The raw materials used in the production process shall meet their respective standards. The product shall have characteristic organoleptic properties like appearance, texture, flavour and taste. It shall be free from any rancid taste or smell or off-taste. It shall be free from insects, insect fragments, visible moulds and objectionable extraneous matter.

(b). Physical and Chemical Characteristics of Indian *Namkeens*

| S. No. (1) | Requirements (2) | Grain Based (3) | Fruit and/or vegetable based (4) | Dry fruits, nuts, Seeds based (5) | Composite Products (6) |
|------------|--|-----------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1 | Moisture, maximum, % (m/m) | 3 | 5 | 5 | - |
| 2 | Total Fat, % (m/m) Maximum | 45 | 55 | 55 | 55 |
| 3 | Acid Insoluble ash, maximum, % (m/m) | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 |
| 4 | Acid Value Maximum | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 5 | Free Fatty Acids (As Oleic acid equivalent maximum) | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 6 | Peroxide Value (Milli-equivalent of Oxygen/Kg of the extracted fat), maximum | 10 | 10 | 10 | 10 |

4. Food Additives

For products covered under this standard, the food additives as specified in Appendix 'A' of these regulations may be used as per the limits specified. Flavourings as permitted under these regulations are allowed unless otherwise restricted.

5. Contaminants

The products shall comply with the maximum levels for contaminants specified in the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

6. Hygiene requirements

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the requirements specified in Schedule 4, as applicable, of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.

(b) The products shall conform to the relevant microbiological requirements specified in Appendix 'B' of these regulations.

7. Labelling

The product shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) regulations, 2020.

(a) The Name of the Product

(i). In addition to the above, each package shall be labelled so as to the name of the product along with relevant categories as specified in the sub-regulations 2.

For example

“Name of the product “(Category)

“Aloo Bhujia” (Fruit and Vegetable Based *Namkeen*)

(ii). Other appropriate names may be labelled in accordance with relevant region where the products are distributed in a manner not to mislead the consumer

(iii) In addition to the general labelling requirements, the provisions of the Food Safety and Standards (Advertisement and Claims) Regulations, 2018, shall apply in case of any claims on the product.

(b) Labelling of Non-Retail containers

Information on non-retail containers shall be given in accordance with chapter 4 of Food Safety and Standards (Labelling and Display) regulations, 2020.

8. Method of Sampling and Analysis

The methods of sampling and analysis mentioned in the manuals as specified by the Food Safety and Standards Authority of India from time to time shall be applicable.”;

(7) in Chapter 3, in regulation 3.2, under sub-regulation 3.2.1 relating to ‘Food Colours’,

(a) in clause 1 relating to ‘Tartrazine’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted.

(b) in clause 2 relating to ‘SUNSET YELLOW’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted.

(c) in clause 3 relating to ‘ERYTHROSINE’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted.

(d) in clause 4 relating to ‘INDIGO CARMINE’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted.

(e) in clause 10 relating to ‘PONCEAU 4R’, the note under the Table, “It shall be free from mercury, selenium and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.” shall be omitted.

(f) in clause 11 relating to ‘CARMOISINE’, the note under the Table, “The material shall be free from mercury, selenium and chromium in any form, aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons and cyanides.” shall be omitted.

(g) for clause 12 relating to ‘SYNTHETIC FOOD COLOUR – PREPARATION AND MIXTURES’ shall be substituted with the following clause, namely: -

“12- Food Colour - Preparation and Mixtures

Colour Preparation

A Preparation containing one or more of the permitted food colours conforming to the prescribed standard along with diluents and/or filler materials and meant to be used for imparting colour to food. It may contain permitted preservatives and stabilizers.

The colour preparation would be either in the form of a liquid or powder. Powder preparations shall be reasonably free from lumps and any visible extraneous/foreign matter.

Liquid preparations shall be free from sediments.

Only the following diluents or filler materials shall be permitted to be used in colour preparations conforming to the prescribed standards:

1. Potable water
2. Edible common salt
3. Sugar
4. Dextrose Monohydrate
5. Liquid glucose
6. Sodium sulphate
7. Tartaric acid
8. Glycerine
9. Propylene glycol

10. Acetic acid, dilute
11. Sorbitol
12. Citric acid
13. Sodium carbonate and sodium hydrogen carbonate
14. Lactose
15. Ammonium, sodium and potassium alginates
16. Dextrins
17. Ethyl acetate
18. Starches
19. Diethyl ether
20. Ethanol
21. Glycerol mono, di and tri acetate
22. Edible oils and fats
23. Isopropyl alcohol
24. Bees wax
25. Sodium and ammonium hydroxide
26. Lactic acid
27. Carrageenan and gum arabic
28. Gelatin
29. Pectin

General Requirements:

The total dye content, per cent by mass (m/v) in the colour preparation or in the mixture shall be declared on the label of the container. In powder preparations the declared value shall be on moisture free basis and in case of liquid preparations on as is basis. The total dye content shall be within the tolerance limits given below on the declared value:

- (a) Liquid preparation ± 15 per cent
- (b) Solid preparations ± 7.5 per cent

It may contain permitted preservatives and stabilizers.

The limits of impurities shall be as prescribed in Table below –

Table

| S. No. (1) | Impurities (2) | Limits (3) |
|-----------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Water insoluble matter, per cent by mass, Max. (on dry basis), Max. | 1.0 |

It shall conform to the standards of contaminants as per the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulation, 2011.”;

(h) in clause 13 relating to ‘BRILLIANT BLUE FCF’, the note under the Table, “Note- The material shall be free from aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons and cyanides.” shall be omitted.

(i) in clause 14 relating to ‘Fast Green FCF’, the note under the Table, “Note- The material shall be free from aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons and cyanides.” shall be omitted.

(8) in Appendix A, under the heading “IV. USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS”, in Table 14 relating to ‘Beverages, excluding dairy products, for ‘Food category system 14.1.5’ relating to ‘Coffee, coffee/coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa’ for additive “Steviol glycosides” and entries related thereto, in column (6) the entry “160” shall be omitted.

(9) in Appendix C, under the heading “II. USE OF PROCESSING AIDS IN FOOD PRODUCTS”,

(a) in Table 7 relating to ‘BLEACHING, WASHING, DENUDING AND PEELING AGENTS’ for the entries in column (4) against S.No. 8 shall be substituted with “5 (as hydrogen peroxide)”;

(b) in Table 11 relating to ‘ENZYMES (for treatment or processing of raw materials, foods, or ingredients)’,

(i) against S.No. 5, for the entries in column (3), after “Rice bran”, the following entry shall be inserted, namely, -

“*Aspergillus oryzae*”;

(ii) against S.No. 6, for the entries in column (3), after “*Streptomyces violaceoruber*”, the following entry shall be inserted, namely, -

“*Aspergillus oryzae*”;

(iii) against S.No. 26, for the entries in column (3), after “*Aspergillus oryzae*”, the following entry shall be inserted, namely, -

“*Bacillus licheniformis*”;

(iv) against S.No. 35, for the entries in column (3), after “*Aspergillus oryzae*”, the following entries shall be inserted, namely, -

| |
|------------------------------------|
| “ <i>Rhizomucor miehei</i> |
| <i>Cryphonectria Parasitica</i> ”; |

(v) against S.No. 42, for the entries in column (3), after “*Kluyveromyces lactis*”, the following entries shall be inserted, namely, -

| |
|--|
| “ <i>Aspergillus niger</i> (variety- Awamori) |
| Fourth stomach of domesticated ruminants (cattle, buffalos, goats and sheeps)”; |

(c) in Table 11 A relating to ‘Enzymes derived from Genetically Modified Microorganisms (GMM)’, the following shall be inserted, namely: -

| S. No | Enzyme Name | Production Organism | Donor Organism or Source | Functional and technological purpose | Indicative food uses | Residual level# (mg/kg) (Not more than) |
|-------|---------------------------------------|-------------------------------------|--|--|---|---|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| 46 | Phospholipase A2 (EC No. 3.1.1.4) | <i>Trichoderma reesei</i> | <i>Aspergillus nishimurae</i> (ex <i>fumigatus</i>) RF8793 | For use in degumming of oils and fats, Egg yolk processing | Oils and fats processing, Egg products | GMP |
| 47 | Lysophospholipase (EC No. 3.1.1.5) | <i>Trichoderma reesei</i> RF4847 | <i>Aspergillus nishimurae</i> (ex <i>fumigatus</i>) RH3949 | For use in starch processing, degumming of oils and fats | Oils and fats processing, Syrups for use in soft drinks or bakery | GMP |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|--|--|-----|
| 48 | Lipase triacylglycerol (EC No. 3.1.1.3) | <i>Trichoderma reesei</i> | <i>Fusarium oxysporum</i> | Facilitate the handling of the dough for baking- Improve dough stability and strength structure and behaviour during the baking steps and Regulate batter viscosity, degumming of oils and fats | Bakery products, Oils and fats processing | GMP |
| 49 | Glucose Oxidase (EC No. 1.1.3.4) | <i>Trichoderma reesei</i> | <i>Penicillium amagasakiense</i> | Facilitate the handling of dough, (Reduce dough stickiness, Strengthen dough structure, Improve cooking tolerance) of pasta or noodle 2) Egg processing | Egg Products and Bakery and Pasta Products | GMP |
| 50 | Serine endopeptidase (protease) (E.C No. 3.4.21. 65) | <i>Trichoderma reesei</i> | <i>Malbranchea cinnamomea</i> ALKO4122 | It is used as a processing aid for partial or extensive hydrolysis of proteins from both animal and vegetable sources. | Fish and meat processing | GMP |
| 51 | Chymosin | <i>Aspergillus niger</i> <i>var. Awamori</i> | <i>Bos taurus</i> | Milk coagulating enzyme | Manufacture of paneer and cheese | GMP |

All enzyme preparations should meet the following criteria:

1. Lead: Not more than 5 mg/kg.
2. *Salmonella* spp.: Absent in 25 g sample.
3. Total coliforms: Not more than 30 per g.
4. *Escherichia coli*: Absent in 25 g sample
5. DNA: Absent in preparations from microbial sources
6. Antibiotic activity: Absent in preparations from microbial sources.”

S GOPALAKRISHNAN, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./365/2022-23]

Note : The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers:

1. F.No. 4/15015/30/2011, dated 07th June, 2013;
2. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
3. F.No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
4. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 05th December, 2014;
5. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
6. F.No. 4/15015/30/2011, dated 04th August, 2015;
7. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 04th November, 2015;
8. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 04th November, 2015;
9. F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
10. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
11. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
12. F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
13. F.No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 03rd May, 2016;
14. F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
15. F.No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
16. F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
17. F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
18. F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 05th September, 2016;
19. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
20. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
21. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
22. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
23. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, dated 15th November, 2016;
24. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated 02nd December, 2016;
25. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
26. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
27. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
28. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
29. F.No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
30. F.No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
31. F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
32. F.No. Stds/F&VP/Notification (01)/FSSAI-2016, dated 02nd August, 2017;
33. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
34. F.No. Stds/M&MPIP (1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;

35. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016, dated 15th September, 2017;
36. F. No. 1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017;
37. F.No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
38. F.No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
39. F.No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
40. F.No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated 24th October, 2017;
41. F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
42. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
43. F.No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February, 2018;
44. F.No. Stds/01-SP (fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
45. F.No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
46. F.No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 21st March, 2018;
47. F.No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated 10th April, 2018;
48. F.No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 04th May, 2018;
49. F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, dated 20th July, 2018;
50. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, dated 20th July, 2018;
51. F.No. Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, dated 31st July, 2018;
52. F.No. 1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 08th November, 2018;
53. F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, dated 16th November, 2018.
54. F.No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
55. F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
56. F.No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
57. F.No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26th November, 2018;
58. F.No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;
59. F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 05th July, 2019;
60. F.No. Stds/O&F/Notification (10)/FSSAI-2017, dated 05th July, 2019;
61. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification (5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019;
62. F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
63. F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
64. F.No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 09th July, 2020;
65. F.No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 09th July, 2020;
66. F.No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 09th July, 2020;
67. F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI (p+1), dated 23rd July, 2020;
68. F.No. Stds./M&MP/Notification (04)/FSSAI-2019, dated 02nd September, 2020;
69. F.No. Stds/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16th September, 2020;
70. F.No. 1/Additional Additives-III/Stds/Notification/FSSAI/2017, dated 09th October, 2020;
71. F.No. Stds/Processing aids/Notification/FSSAI/2018, dated 09th October, 2020;
72. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif./2010-FSSAI, dated 29th December, 2020;

73. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E), dated 04th March, 2021;
74. F.No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2017, dated 18th March, 2021;
75. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1), dated 26th July, 2021;
76. F.No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(1) (Pt.F), dated 03rd November, 2021;
77. F. No. Stds/SC/A-1.34/N-1, dated 15th November, 2021;
78. F. No. M&MP/Notification(05)/FSSAI-2019, dated 27th December, 2021; and
79. F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.28.4/2010-FSSAI(2) dated 13th September, 2022.